LG
Life's Good

KULLANICI KILAVUZU

MİKRODALGA FIRIN

LÜTFEN ÜRÜNÜ ÇALIŞTIRMADAN ÖNCE BU KULLANICI KILAVUZUNUN TAMAMINI OKUYUN.

MB3941C

P/No. : MFL67468401
ÇAĞRI MERKEZİ : 444 6 543 (LGE)

www.lg.com

Alınacak önlemler

Olası bir aşırı mikrodalga enerjisine maruz kalmaktan sakınmak için alınacak önlemler.

Kapak düzeneğinin içerisine yerleştirilmiş güvenlik kilitleri dolayısıyla, kapak açık iken fırınınızı çalıştıramazsınız. Bu güvenlik kilitleri, mikrodalga enerjinin zararlı etkilerine maruz kalmaya neden olabileceğinden, kapak açık olduğunda herhangi bir pişirme faaliyetini otomatik olarak devre dışı eder.

Güvenlik kilitlerinin kurcalanmaması önemlidir.

Fırının ön yüzü ile kapağı arasına herhangi bir nesne yerleştirmeyiniz ya da sızdırmaz yüzeyler üzerinde yiyecek ya da temizlik maddesi kalmasına izin vermeyiniz.

Eğer hasar görmüş ise fırınınızı çalıştırmayınız. Fırın kapağının düzgün bir şekilde kapanması ve aşağıdaki kısımlarda bir hasar olmaması bilhassa önemlidir: (1) kapı (eğrilik), (2) menteşeler ve kilitleme dili (kırık ya da gevşemiş), (3) kapı sızdırmazları ve sızdırmaz yüzeyler.

Fırınınız nitelikli servis personeli dışında herhangi bir kişi tarafından ayarlanmamalı veya onarılmamalıdır.

Uyarı

Aşırı pişirme, GIDA'nın tutuşması ve dolayısıyla fırınınızda hasar ile neticelenebileceğinden, pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.

Mikrodalga fırınınızda çorba, soslar ve içeceklerinizi ısıtırken, kabarcıklanma belirtisi olmadan, gecikmiş bir ani kaynama başlayabilir. Bu, sıcak sıvının aniden taşması ile sonuçlanabilir. Bu olasılığı önlemek için, aşağıdaki adımlar izlenmelidir:

1 Dar ağızlı düz kenarları olan kaplar kullanmaktan kaçınınız.

2 Aşırı ısıtmayınız.

3 Fırın içerisine kabı koymadan önce ve ısıtma süresinin yarısında kap içerisindeki sıvıyı karıştırınız.

4 Isıtma sonrasında, kısa bir süre fırının içerisinde kalmasını sağlayınız, karıştırınız veya tekrar dikkatli bir şekilde çalkalayınız (bilhassa beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içerisindekiler açısından) ve yanmalardan sakınmak için tüketmeden önce bunların sıcaklıklarını (bilhassa beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içerisindekileri) kontrol ediniz. Kabı tutarken dikkatli olunuz.

Uyarı

Gıdaların mikrodalgada pişirilmesi sonrasında biraz beklemesini sağlayınız, bunları tüketmeden önce sıcaklıklarını kontrol ediniz. Bilhassa beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içindekiler.

İçindekiler

Mikrodalga Fırınının Çalışması

Mikrodalgalar, radyo ve televizyon dalgalarına ve sıradan güneş ışığına benzer bir enerji şeklidir. Mikrodalgalar, normal olarak atmosfer içerisinde ilerlerken dışarıya doğru yayılırlar ve herhangi bir etki göstermeksizin kaybolurlar. Ancak mikrodalga fırınlarda, mikrodalgalardaki enerjiyi kullanmak üzere tasarlanmış bir magnetron bulunur. Magnetron tüpüne tedarik edilen elektrik, mikrodalga enerji üretilmesinde kullanılır.

Bu mikrodalgalar, fırının içerisindeki açıklıktan pişirme alanına girerler. Fırının tabanına döner bir tabla veya tepsi yerleştirilmiştir. Mikrodalgalar, fırının metal duvarlarından geçemezler, fakat cam, porselen ve kâğıt gibi mikrodalgada kullanılmaları güvenli tabakların yapılmış olduğu malzemelerin içerisine sızabilirler.

Mikrodalgalar her ne kadar pişirme kapları ısınan yiyeceğin ürettiği sıcaklıktan dolayı ısınsalar da kabın kendisini ısıtmazlar.

Çok güvenli bir cihaz

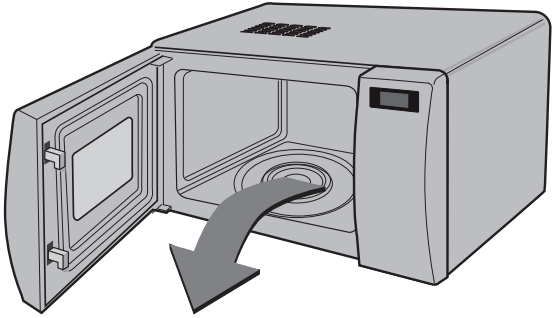
Mikrodalga fırınınız, tüm ev aletleri içerisinde en güvenli olanlarından biridir. Kapak açıldığındda, fırın mikrodalga üretimini otomatik olarak keser. Mikrodalga enerjisi, gıdayı yediğinizden size zarar verecek herhangi bir "kalıntı" enerji bırakmayacak şekilde, yiyeceğin içerisine girdiğinde tümüyle ısıya dönüştürülür.

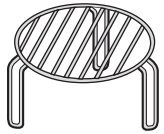
Alınacak önlemler ____ *2*
İçindekiler ____ *3*
Ambalajın açılması ve Kurulum ____ *4 ~ 5*
Saatin Ayarlanması ____ *6*
Çocuk Kilidi ____ *7*
Mikro Enerji ile Pişirme ____ *8*
Mikro Enerji Düzeyi ____ *9*
İki Aşamalı Pişirme ____ *10*
Hızlı Başlatma ____ *11*
Izgara Pişirmesi ____ *12*
Kombine Pişirme ____ *13*
Otomatik Pişirme ____ *14 ~ 15*
Otomatik Çözünme ____ *16 ~ 17*
ÇABUK Çözme ____ *18 ~ 19*
Daha fazla veya daha az pişirme ____ *20*
Isıtma veya Tekrar Isıtma Rehberi ____ *21*
Önemli güvenlik talimatları ____ *22 ~ 23*
Mikrodalga fırında kullanım için güvenli Ev gereçleri ____ *24*
Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme ____ *25 ~ 26*
Sorular ve Yanıtlar ____ *27*
Fiş Bağlantı Bilgileri /Teknik Özellikler ____ *28*
Faydali Bilgiler ____ *29*
Yetkili Servisler ____ *30 ~ 31*

Ambalajın açılması ve Kurulum

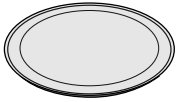
Bu iki sayfadaki temel adımları takip ederek, fırınınızın düzgün olarak çalıştığını hızlı bir şekilde gözden geçirebileceksiniz. Lütfen, fırınınızın kurulacağı yer hakkında yardımcı rehber bilgilere özel bir itina gösteriniz. Fırınınızın ambalajını açarken, tüm aksesuar ve paketleri dışarıya çıkardığınızdan emin olunuz. Teslimat esnasında fırınınızın hasar görmediğinden emin olmak için kontrol ediniz.

1 Fırınınızın ambalajını sökünüz ve düz bir zemin üzerine yerleştiriniz.

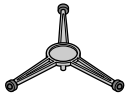




RAF

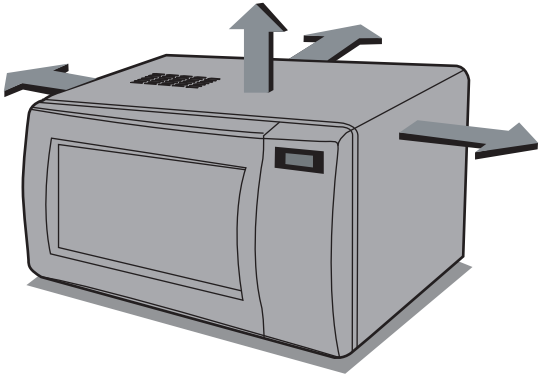


CAM TEPSİ



DÖNER DİSK

2 Fırınınızı tercihinize göre 85 cm.den daha yüksek düz bir yere yerleştiriniz ve uygun bir havalandırma açısından üst kısımdan en azından 30 cm ve arka tarafından 10 cm açıklık bırakıldığından emin olunuz. Fırının ön kısmı, takılmayı önlemek üzere yüzeyin kenarından en azından 8 cm içeride olmalıdır.
Fırının üst ya da yan tarafında bir çıkış (egzoz) açıklığı bulunmaktadır. Açıklığın kapatılması fırında hasara yol açabilir.



BU FIRIN TİCARİ YEMEK HİZMETLERİ AMAÇLI KULLANILMAMALIDIR.

3 Fırınınızı standart bir ev elektrik prizine takınız. Fırınınızın prize takılı tek cihaz olduğundan emin olunuz. **Eğer fırınınız düzgün bir şekilde çalışmaz ise, prizden çıkartınız ve sonra prize tekrar takınız.**

4 **KAPAK KOLUNU** çekerek fırınınızın kapağını açınız. **DÖNER DİSK** fırının içerisine yerleştiriniz ve bunun üzerine **CAM TEPSİ**'yi yerleştiriniz.

5 **Mikrodalga açısından güvenli** bir kabı 300 ml (1/2 pint) kadar su ile doldurunuz. **CAM TEPSİ** üzerine yerleştiriniz ve fırının kapağını kapatınız. Eğer ne tür bir kap kullanacağınız konusunda şüpheleriniz varsa, sayfa 24 'ye başvurunuz.

6 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız ve pişirme süresini 30 saniye olarak ayarlamak üzere **BAŞLA (START)** düğmesine bir kez basınız.

7 **GÖSTERGE (DISPLAY),** 30 saniyeden geriye doğru saymaya başlar. 0'a ulaşıldığında, BİP sesleri işitilir. Fırının kapağını açınız ve suyun sıcaklığını test ediniz. Eğer fırınınız çalışıyorsa, su ılık olmalıdır. **Kabı dışarıya alırken dikkatli olunuz, sıcak olabilir.**

Saatin Ayarlanması

Saati 12 saat veya 24 saat düzeninde seçebilirsiniz.
Aşağıdaki örnekte, size 24 saatlik düzende 14:35 için saatin nasıl ayarlanacağını göstereceğim
Fırınınızın tüm ambalajlarını çıkardığınızdan emin olunuz.

Fırınınız ilk kez prize takıldığında veya bir elektrik kesilmesi sonrasında tekrar enerji geldiğinde, göstergede bir **'0'** simgesi görünür; saati sıfırlamanız gerekecektir.

Eğer saatte (ya da göstergede) herhangi tuhaf simgeler görünüyorsa, fişi elektrik prizinden çıkartınız, tekrar takınız ve saati sıfırlayınız.

Saat ayarı sırasında ekran yanıp sönecektir. Saat ayarlandıktan sonra yanıp sönme bitecektir.

1

Fırınınızı bu kitapçıkta daha önce açıklandığı gibi düzgün bir şekilde kurduğunuzdan emin olunuz.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

2

SAAT (CLOCK) düğmesine bir kez basınız.

(Eğer farklı bir seçenek kullanmak isterseniz, **SAAT** düğmesine bir kez daha basınız. Eğer saatin ayarlanması sonrasında farklı bir seçeneğe değiştirmek isterseniz, fişi tekrar çıkartmak ve takmak zorundasınız.)

3

10dak. tuşuna on beş kere basınız.
1dak. tuşuna üç kere basınız.
10sn. tuşuna beş kere basınız.

4

SAAT (CLOCK) (ya da **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.
Saat böylece saymaya başlar.

Çocuk Kilidi

Fırınınız, fırının kazara çalıştırılmasını önleyen bir güvenlik özelliğine sahiptir. Çocuk kilidi bir kez ayarlandığında, bir daha hiçbir fonksiyonu kullanamazsınız ve hiçbir pişirme gerçekleştirilemez. Bununla birlikte, çocuğunuz fırının kapağını yine de açabilir.

1 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız.

2 Göstergede **"L"** görününceye ve BİP sesi işitilinceye dek **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız ve basılı tutunuz. **ÇOCUK KİLİDİ** böylece ayarlanmış olur.

Göstergede görünen saat gözden kaybolur fakat birkaç saniye sonra tekrar göstergede görünmeye başlar.

3 Eğer herhangi bir düğmeye basılırsa, göstergede tekrar **"L"** görünür.

4 **ÇOCUK KİLİDİ**'ni **(CHILD LOCK)** iptal etmek için, **"L"** gözden kaybolunca dek **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız ve basılı tutunuz.

Serbest bırakıldığında BİP sesini işitirsiniz.

Mikro Enerji ile Pişirme

Aşağıdaki örnekte, size 5 dakika ve 30 saniye içinde %80 güçle bazı yiyeceklerin nasıl pişirileceğini göstereceğim.

Fırınınız beş çeşit mikrodalga Enerji ayarına sahiptir.

ENERJİ	%	Güç Çıkışı
YÜKSEK MAKS	% 100	700 W
ORTA YÜKSEK	% 80	560 W
ORTA	% 60	420 W
DEFROST (BUZ ÇÖZME) ORTA DÜŞÜK	% 40	280 W
DÜŞÜK	% 20	140 W

1 Fırınınızı bu kitapçıkta daha önce açıklandığı gibi düzgün bir şekilde kurduğunuzdan emin olunuz.

DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

2 %80 güç seçmek için **Mikrodalga** düğmesine iki kez basınız.

3 **1dak.** tuşuna beş kere basınız.

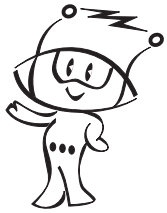
10sn. tuşuna üç kere basınız.

4 **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.

Pişirme tamamlandıktan sonra bitiş ikaz sesi beş dakika boyunca, dakikada bir kere kapak açılana kadar duyulacaktır.

Mikro Enerji Düzeyi

Mikrodalga fırınınız, size azami esneklik ve pişirme denetimi verecek şekilde 5 enerji düzeyi ile donatılmıştır. Aşağıdaki tabloda, yiyecek örnekleri ve bunlar için bu mikrodalga fırınının kullanılması açısından tavsiye edilen pişirme gücü düzeyleri gösterilmektedir.



GÜÇ DÜZEYİ	*KULLANIMI*	*GÜÇ DÜZEYİ (%)*	*GÜÇ ÇIKIŞI*
YÜKSEK MAKS	* Su Kaynatma * Kahverengi dana kıyma * Kümes hayvanları, balık, sebzelerin pişirilmesi * Nazik kesimli et pişirilmesi	% 100	700 W
ORTA YÜKSEK	* Tüm tekrar ısıtmalar * Et biftek ve tavuk türü * Mantar ve kabuklu deniz mahsullerinin pişirilmesi * Peynir ve yumurta içeren yiyeceklerin pişirilmesi	% 80	560 W
ORTA	* Pasta ve çöreklerin pişirilmesi * Yumurta hazırlanması * Kremaların hazırlanması * Pilav, çorba hazırlanması	% 60	420 W
DEFROST(**) (BUZ ÇÖZME) ORTA DÜŞÜK	* Tüm donmuş ürün çözülmeleri * Tereyağı ve çikolata eritilmesi * Daha az nazik kesimli et pişirilmesi	% 40	280 W
DÜŞÜK	* Tereyağı ve peynir yumuşatılması * Dondurma yumuşatılması * Mayalı hamur kabartılması	% 20	140 W

İki Aşamalı Pişirme

Takip eden örnekte size bazı yemeklerin iki aşamada nasıl pişirileceğini göstereceğim. İlk aşamada YÜKSEK 11 dakika pişirimden sonra 280'ta 35 dakika pişecektir.

İki aşamalı pişirim sürecinde fırın kapağı açılarak yemek kontrol edilebilir.
Fırın kapağını kapattıktan sonra BAŞLAT düğmesine tekrar basarak pişirme işlemine devam edebilirsiniz.

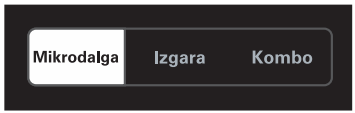
Birinci aşama sonunda bir bip sesi duyulacak ve ikinci aşamaya geçilecektir.

Programı sıfırlamak isterseniz **DUR/SİL** düğmesine iki kez basabilirsiniz.

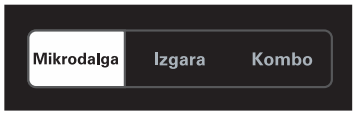
Bu yöntem ile yemeğinizin üstünü kızartabilir ve gevrek hale getirebilirsiniz.

1 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız.

2 Aşama için güç ve pişirme süresini ayarlayın.
(Bu adımı YÜKSEK seçildiğinde atlayabilirsiniz).
Mikrodalga düğmesine bir kez basarak YÜKSEK seçeneğini seçin.
10dak. tuşuna bir kere basınız.
1dak. tuşuna bir kere basınız.



3 Aşama için güç ve pişirme süresini ayarlayın.
Mikrodalga düğmesine dört kez basarak 280'ı seçin.
10dak. tuşuna üç kere basınız.
1dak. tuşuna beş kere basınız.



4 **BAŞLA** basın.

Aşağıdaki örnekte, size yüksek güçte 2 dakikalık bir pişirmenin nasıl ayarlanacağını göstereceğim.

Hızlı Başlatma

HIZLI BAŞLATMA özelliği, **BAŞLA (START)** düğmesine bir dokunma ile YÜKSEK güçte pişirmek üzere 30 saniye aralıklar için ayar yapmanıza olanak verir.

1 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız.

2 YÜKSEK (HIGH) güç düzeyinde 2 dakikayı seçmek için **BAŞLA (START)** düğmesine dört kez basınız. Fırınınız, dördüncü kez basmayı tamamlamadan önce çalışmaya başlar.

Izgara Pişirmesi

Aşağıdaki örnekte, size bazı yiyeceklerin 12 dakika ve 30 saniye içinde pişirilmesi için ızgaranın nasıl kullanılacağını göstereceğim.

Bu seçenek pişirdiğiniz yemeklerin üzerinin çabukça kızarmasını ve gevrekleşmesini sağlar.

1 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** tuşuna basınız.

2 **Izgara (Grill)** düğmesine basınız.

3 **10dak.** tuşuna bir kere basınız.
1dak. tuşuna iki kere basınız.
10sn. tuşuna üç kere basınız.

4 **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.

Kombine
Pişirme

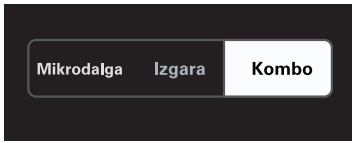
Aşağıdaki örnekte, fırınınızı kombine modu Co-3'te 25 dakika pişirme süresi için nasıl ayarlayacağınızı göstereceğim.

Fırınınızın kombine pişirme özelliği bulunmaktadır ve bu özellik size ısıtıcı fırın ve mikro dalga ile aynı anda veya birbirini takip eden süreçlerde yemek pişirme olanağını sunmaktadır. Bunun anlamı, yemek pişirmek için daha az süreye ihtiyaç duyacaksınız.

Üst ısıtıcılar yemeğinizin üst yüzeyini kızartırken, mikro dalga yemeğin içini pişirecektir. Buna ilave olarak, fırında ön ısıtma işlemine gerek olmayacaktır.

1 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** tuşuna basınız.

2 **Kombo** tuşuna üç kere basınız.



3 **10dak.** tuşuna iki kere basınız.
1dak. tuşuna beş kere basınız.

4 **BAŞLA** basın.

Fırından yemeği çıkarırken yemek kabı çok sıcak olacağından dikkatli olun!

Kombine Pişirme Modu

KATEGORİ	*MİKRO GÜCÜ (%)*	*ISITICI GÜCÜ (%)*
Co-1	25	75
Co-2	45	55
Co-3	65	35

Otomatik
Pişirme

Şimdiki örnekte 0,5kg kumpirlik patatesi nasıl pişireceğinizi göreceksiniz.

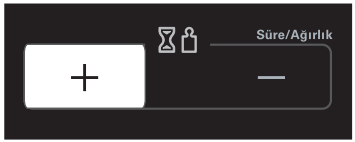
Otomatik Pişirme size en sevdiğiniz yemekleri, yemek tipini ve yemeğin ağırlığını belirttiğinizde kolaylıkla pişirmenize yardımcı olur.

Kategori	Düğmesine basın ***Otomatik Pişirme***	
Kumpir	1	kez
Taze Sebze	2	kez
Donmuş Sebze	3	kez
Donmuş Pizza	4	kez
Patates Kızartması	5	kez
Tavuk Parçaları	6	kez

1 **DUR/SİL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız.

2 **OTOMATİK PİŞİRME** tuşuna bir kere basınız.
Ekranda “Ac-1” yazısı gözükecektir.

3 Ağırlığı istenilen miktara göre ayarlayınız.
0,5 kg’a ayarlamak için + tuşuna 5 kere basınız.



4 **BAŞLA** basın.

GIDA KATEGORİSİ	AĞIRLIK LİMİTİ	ALETLER	GIDA ISISI	TALİMATLAR
Kumpir	0,1 ~ 1,0 kg	Mikro dalga güvenli kase	Oda	170 - 200 gram ağırlığında, orta büyüklükte patatesleri seçin. Patatesleri yıkayın ve kurutun. Çatalı birkaç kez patatesin değişik yerlerine batırın. Patatesleri döner cam tepsi üzerine yerleştirin. Ağırlık kısmını ayarlayıp başlat düğmesine basın. Piştikten sonra patatesleri fırından çıkarın. Üzerine alüminyum folyo örterek 5 dakika bekletin.
Taze Sebze	0,2 ~ 0,8 kg	Mikro dalga güvenli kase	Oda	Sebzeleri mikro dalga güvenli kasenin içine yerleştirin. Su ilave edin. Üzerini örtün. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2 dakika bekletin. Su ölçüsünü sebze miktarına göre ayarlayın. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 Çorba kaşığı ** 0.5kg – 0.8kg : 4 Çorba kaşığı
Donmuş Sebze	0,2 ~ 0,8 kg	Mikro dalga güvenli kase	Donmuş	Sebzeleri mikro dalga güvenli kasenin içine yerleştirin. Su ilave edin. Üzerini örtün. Pişirdikten sonra karıştırın ve 2 dakika bekletin. Su ölçüsünü sebze miktarına göre ayarlayın. ** 0,2kg – 0,4kg : 2 Çorba kaşığı ** 0.5kg – 0.8kg : 4 Çorba kaşığı
Donmuş Pizza	0,2 ~ 0,4 kg	Raf	Buzdolabından çıkmış	Bu fonksiyonun amacı soğumuş pizzayı tekrar ısıtmaktır. Soğuk pizzayı ızgaranın üzerine yerleştirin. Isıtma işlemi bittikten sonra yiyeceği bekletmeden dışarı çıkartın. 2-3 dakika bekleyin.
Patates Kızartması	0,2 ~ 0,4 kg	Izgara ve Mikrodalga Kabı	Donmuş	Donmuş patatesleri mikrodalgada kullanılmaya uygun bir kaba yayın. En iyi sonucu almak için tek sıra diziniz. Pişirme işlemi bittikten sonra fırından çıkarıp1-2 dakika pişirin.
Tavuk Parçaları	0,2 ~ 0,8 kg	Izgara ve Mikrodalga Kabı	Buzdolabından çıkmış	Tavuğun derisini yıkayıp, kurutun. Tavuk butlarına erimiş margarine veya terayağı sürün. Metal tepsi üzerinde alt rafa yerleştirin. İkaz sesi geldiğinde yemeği ters çevirin Pişirmeye devam etmek için Başla/Start tuşuna basın. Pişirme tamamlandıktan sonra tavuğu2-5 dakika folyo ile kaplayıp bekleyiniz.

Otomatik
Çözünme

Yiyeceklerin sıcaklık ve yoğunlukları farklılıklar gösterir, pişirmenin başlatılması öncesinde yiyeceğin gözden geçirilmesini öneriyorum. Etin ve tavuğun büyük eklemlerine özellikle dikkat ediniz, bazı yiyecekler pişirme öncesinde tamamen çözülmemiş olabilir. EKMEK (BREAD) programı, francala ve küçük somunlar gibi küçük parçaların çözülmesi için uygundur. Bunlar, çözülmenin merkeze kadar işleyebilmesi için belirli bir süre geçmesini gerektirir.
Aflağıdaki örnekte, 1.4 kg bir donmuş tavuğun nasıl çözüleceğini size göstereceğim.

Fırınınız dört çeşit mikrodalga buz çözme ayarına sahiptir: **- Et(Meat)**, **Beyaz Et (Poultry)** , **Balik(Fish)** ve **Ekmek(Bread)**; her bir defrost kategorisi için farklı güç ayarları mevcuttur.

Otomatik Çözünme (Auto defrost) düğmesine tekrarlı bir şekilde basılması ile farklı bir ayar seçilir.

Kategori	Düğmesine Basın **Otomatik Çözünme**	
Et	1	kez
Beyaz Et	2	kez
Balik	3	kez
Ekmek	4	kez

DUR/SiL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.
Buzunu çözeceğiniz yiyeceği tartınız. Herhangi bir metalik parça veya ambalaj malzemelerinin çıkartıldığından emin olunuz; daha sonra, yiyeceği fırınınızın içerisine yerleştiriniz ve fırın kapağını kapatınız.

Otomatik Çözünme (Auto defrost) düğmesine iki kez basarak **Beyaz Et (Poultry)** için çözünme programını belirleyin.

Ekranda "dEF2" yazısı gözükecektir.

Çözmek istediğiniz gıda malzemesinin ağırlığını girin.

1,4 kg'a ayarlamak için + tuşuna 14 kere basınız.

BAŞLA (START) düğmesine basınız.

Buz çözme esnasında "BiP" sesi işitilir, tam bu noktada fırın kapağını açınız, yiyeceği ters yüz ediniz ve düzgün çözülmesini sağlamak için birbirinden ayırınız. Çözülmüş olan kısımları alınız ya da yavaş çözülmelerine yardımcı olmak üzere bunları perdeleyiniz. Gözden geçirdikten sonra, fırın kapağını kapatınız ve çözülmeyi yeniden başlatmak için **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.
Kapağı açılmadıkça, (bip sesi işitildiğinde bile) fırınınız buz çözme işini durdurmaz.

OTOMATİK AĞIRLIK ÇÖZDÜRME REHBERİ

* Buzu çözülecek olan yiyecek, mikrodalga açısından güvenli uygun bir kap içerisinde olmalı ve dönerli cam tabla üzerine üstü örtülmeden yerleştirilmelidir.
* Eğer gerekiyorsa, et ya da tavuğun küçük kısımlarını düz alüminyum folyo parçacıkları ile perdeleyiniz. Böyle yapılması, çözülme esnasında ince sahaların ısınmasını önler. Folyonun fırın duvarlarına temas etmediğinden emin olunuz.
* Kıyılmış et veya pirzola gibi maddeleri mümkün olduğu kadar hızlı bir şekilde birbirinden ayırınız.
  BiP sesi işitildiğinde, bu noktada, yiyeceği mikrodalga fırından çıkartınız ve yiyeceği ters çeviriniz ve mikrodalga fırına tekrar yerleştiriniz. Devam etmek için Başlat basınız. Programın sonunda, yiyeceği mikrodalga fırından çıkartınız, folyo ile örtünüz ve tümüyle çözülünceye dek beklemeye bırakınız.
  Tümüyle çözülmesi için, örneğin etin eklemleri ve bütün tavuk, pişirme öncesinde en az 1 saat BEKLETİLMELİDİR.

Kategori	*Ağirlik limiti*	*Aletler*	*Yiyecek*
Et **Beyaz Et** **Balik**	0.1 ~ 4.0 kg	Mikro dalga fırın gereci (Düz tabak)	**Et** Kıyma, dilimlenmiş et, kuşbaşı, bonfile, çömlek kebabı, but, hamburger , Kuzu pirzola, sarma et, sosis, külbastı (2cm). Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 5-15 dakika beklemeye bırakınız. **Beyaz Et** Tam tavuk, but, göğüz, hindi göğüs (2.0 kg altında). Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 20-30 dakika beklemeye bırakınız. **Balik** Fileto, biftek, tam balık, deniz ürünleri. Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 10-20 dakika beklemeye bırakınız.
Ekmek	0.1 ~ 0.5 kg	Kağıt havlu veya düz tabak	Dilim ekmek, hamburger ekmeği, baget, vb. Dilimleri birbirinden ayırın kağıt havlu veya düz tabak üzerine yerleştirin. Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 1-2 dakika beklemeye bırakınız.

ÇABUK
Çözme

Bu fonksiyonu sadece 0,5 kg kadar Kıymayı çok hızlı bir şekilde çözmek için kullanınız. Bu, çözülmenin merkeze kadar ifileyebilmesi için belirli bir süre geçmesini gerektirir. Aşağıdakiörnekte, 0.5 kg'lık donmuş bir kıymanın nasıl çözüleceği size gösterilecektir.

Fırınınız, bir mikrodalga hızlı buz çözme ayarına **Et (Meat)** sahiptir.

1 **DUR/SiL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız.
Buzunu çözeceğiniz yiyeceği tartınız. Herhangi bir metalik parça veya ambalaj malzemelerinin çıkartıldığından emin olunuz; daha sonra, yiyeceği fırınınızın içerisine yerleştiriniz ve fırın kapağını kapatınız.

2 **Hızlı Çözme (Quick Defrost)** düğmesine basın.

Fırın otomatik olarak çalışmaya başlayacaktır.

3 Buz çözme esnasında "BiP" sesi işitilir, tam bu noktada fırın kapağını açınız, yiyeceği ters yüz ediniz ve düzgün çözülmesini sağlamak için birbirinden ayırınız. Çözülmüş olan kısımları alınız ya da yavaş çözülmelerine yardımcı olmak üzere bunları perdeleyiniz. Gözden geçirdikten sonra, fırın kapağını kapatınız ve çözülmeyi yeniden başlatmak için **BAŞLA (START)** düğmesine basınız.
Kapağı açılmadıkça, (bip sesi işitildiğinde bile) fırınınız buz çözme işini durdurmaz.

OTOMATİK AĞIRLIK ÇÖZDÜRME REHBERİ

Eti tamamen paketleme malzemesinden çıkarın. Kıymayı mikro dalga güvenli bir tabağın üzerine koyun.
Biip sesi geldiğinde tabağı fırından çıkarın, kıymayı çevirin ve tekrar fırına yerleştirin. Başlatma düğmesine basarak devam edin.
Programın bitmesi ile birlikte, kıymayı mikro dalga fırından çıkarın ve üzerini folyo ile örterek 5-15 dakika veya tamamen çözülünceye kadar bekletin.

Kategori	*Ağirlik limiti*	*Aletler*	*Talimatlar*
Kıyma	0.5 kg	Mikro dalga fırın gereci (Düz tabak)	Bip sesi işitildiğinde yiyeceği ters yüz ediniz. Buzu çözüldükten sonra, 5-15 dakika beklemeye bırakınız.

Daha fazla veya daha az pişirme

Şimdiki örnekte Otomatik Pişirme programlarının süresinin nasıl değiştirildiğini göreceksiniz.

Eğer yemeğiniz Otomatik Pişirme programlarında fazla veya az pişiyorsa süreyi +/- tuşlarına basarak azaltabilir veya arttırabilirsiniz.

Normal pişirme sırasında +/- tuşlarına basarak süreyi istediğiniz zaman arttırabilirsiniz. Pişirme işlemini durdurmanıza gerek yoktur.

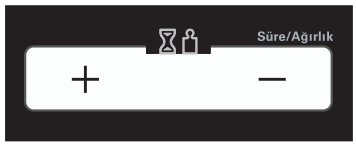
1 **DUR/SiL (STOP/CLEAR)** düğmesine basınız.

2 Otomatik Pişirme programını ayarlayınız.
(Yiyeceğin ağırlığını seçiniz.)

BAŞLA (START) düğmesine basınız.

3 + tuşuna basınız
Her bastığınızda pişirme süresi 10 saniye artacaktır.

- tuşuna basınız.
Her bastığınızda pişirme süresi 10 saniye artacaktır.



Mikro dalga içerisinde başarılı olarak ısıtma veya yeniden ısıtma için takip edilmesi gereken birkaç adım bulunmaktadır. Tekrar ısıtma için, ısıtılacak gıdayı tartarak miktarını belirleyin. En iyi sonucu almak için gıdayı daire şeklinde düzenleyin. Oda sıcaklığında bulunan gıda, buzdolabından çıkan gıdaya göre daha hızlı ısınacaktır. Konserve kutusu içerisindeki yiyecekler kutularından çıkarılarak mikro dalga içine konabilir kaselere konmalıdır. Gıda mikro dalga fırına uygun bir kapak veya hava deliği olan bir plastik film ile örtüldüğü takdirde her yeri eşit olarak ısınacaktır. Kapağı açarken veya çıkarırken buhar yanığına maruz kalmamak için dikkat edilmesi gerekmektedir. Pişirilmiş gıdaların tekrar ısıtılması için aşağıdaki tabloya bakabilirsiniz.

Isıtma veya Tekrar Isıtma Rehberi

Obje	*Pişirme süresi (en fazla)*	*Özel Talimatlar*
Dilimlenmiş et 3 dilim (0.5 cm kalınlıkta)	1~2 dakika	Dilimlenmiş eti mikro dalga fırına konabilir tabak üzerine yerleştirin. Plastik film ile üstünü örtün hava için açıklık bulunsun. ¥Not: Et veya değişik soslar etin sulu kalmasını sağlar.
Tavuk parçaları 1 adet göğüs 1 but	2~3 dakika 3~3 1/2 dakika	Tavuk parçalarını mikro dalga fırına konabilir tabak üzerine yerleştirin. Plastik film ile üstünü örtün hava için açıklık bulunsun.
Balık fileto (170-230 gram)	1~2 dakika	Balığı mikro dalga fırına konabilir tabak üzerine yerleştirin. Plastik film ile üstünü örtün hava için açıklık bulunsun.
Lazanya 1 kişilik (300 gram)	4~6 dakika	Lazanyayı mikro dalga fırına konabilir tabak üzerine yerleştirin. Plastik film ile üstünü örtün hava için açıklık bulunsun.
Fırın tabağı 1 bardak 4 bardak	1 1/2~3 dakika 4 1/2~7dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Fırın tabağı Krema veya peynir 1 bardak 4 bardak	1~2 1/2 dakika 3 1/2~6 dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Kıymalı yemek veya mangalda biftek 1 sandviç (1/2 bardak et iç malzemesi) sandviç ekmeksiz	1~2 1/2 dakika	İç malzemesini ve sandviç ekmeğini ayrıca ısıtın. Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Bir kere karıştırın. Sandviç ekmeğini aşağıdaki tabloda gösterildiği gibi ısıtın.

Obje	*Pişirme süresi (en fazla)*	*Özel Talimatlar*
Püre 1 bardak 4 bardak	2 1/2~3 1/2dakika 6~9 dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Kuru fasulye 1 bardak	1 1/2~3 dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Soslu raviyoli veya makarna 1 bardak 4 bardak	2 1/2~4 dakika 7 1/2~11dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Pirinç 1 bardak 4 bardak	1~1 1/2 dakika 3 1/2~5 dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Sandviç ekmeği 1 rulo	15~30 saniye	Kağıt havluya sarın ve cam tepsi üzerine koyun.
Sebzeler 1 bardak 4 bardak	1 1/2~2 1/2 dakika 3 1/2~5 1/2 dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.
Çorba 1 kişilik (230 gram)	1 1/2~2 dakika	Üzeri kapalı mikro dalga fırın için uygun bir payreks içinde PİŞİRİN. Pişirme süresinin yarısına gelindiğinde karıştırın.

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatlice okuyunuz ve daha sonra başvurmak üzere saklayınız.

UYARI

Aşırı pişirme, YANGIN ve dolayısıyla FIRININIZDA HASAR *ile sonuçlanabileceğinden, pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.*

1. Kapak, kumanda panosu, emniyet kilitleri veya fırının herhangi diğer bir parçasını kurcalamaya, üzerinde onarım ya da ayarlama yapmaya kalkışmayınız. Mikrodalga enerjisine maruz kalma durumuna karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağın sökülmesini de kapsayan bir servis ya da onarım faaliyeti gerçekleştirilmesi, herkes için tehlikelidir. Onarımlar, ancak nitelikli servis teknisyeni tarafından gerçekleştirilmelidir.
2. Fırını boş iken çalıştırmayınız. Kullanılmadığı zaman fırının içerisinde bir bardak su bırakmak en iyisidir. Eğer fırın kazara çalıştırılırsa bu su tüm mikrodalga enerjisini güvenli bir şekilde emecektir.
3. Fırını nem alma amacıyla kullanmayınız. Güvenlikle ilgili ciddi bir hasara neden olabilir (örneğin, mikrodalga fırının ıslak gazeteler, bezler, oyuncaklar veya taşınabilir elektrikli aygıtlar vs. ile birlikte çalıştırılması).
4. Pişirmekte olduğunuz yiyeceğin talimatlarında yer almadığı sürece, yiyeceği kâğıt havlulara sarmayınız.
5. Pişirme için kâğıt havlular yerine gazete kâğıdı kullanmayınız.
6. Ahşap kaplar kullanmayınız. Isınıp tutuşabilirler. İçerlerinde (örneğin altın ya da gümüş gibi) metalik katkılar olabileceğinden, seramik kaplar kullanmayınız. Metal bükme menteşeleri (kelepçeleri) daima çıkartınız. Fırının içerisindeki metal nesneler ciddi hasara neden olabilecek ark oluşturabilir.
7. Mikrodalga enerjisinde sızıntıya neden olabileceğinden, fırının ön kenarları ile kapağı arasında mutfak havlusu, peçete ya da herhangi diğer bir engelleyici nesne ile birlikte fırını çalıştırmayınız.
8. Pişirmede kullanıldığında, kıvılcım ve/veya yangınlara neden olabilecek katışıklıklar içerebileceğinden, geri dönüşümlü kâğıt ürünler kullanmayınız.
9. Pişirmenin hemen sonrasında döner tablayı su içerisine daldırarak durulamayınız. Bu, kırılmasına veya hasar görmesine neden olabilir.
10. Daha küçük miktarda yiyeceğin pişirilmesi veya ısıtılması daha kısa bir süre gerektirir. Eğer normal sürelere izin verilirse, bunlar aşırı ısınabilir ve yanabilirler.
11. Fırının, kapağın ön kısmı, takılmayı önlemek üzere yüzeyin kenarından ya da yerleştirilmiş olduğu yerin kenarından en azından 8 cm veya daha fazla geride olacak şekilde yerleştirilmiş olduğundan emin olunuz.
12. Pişirme öncesinde, patatesleri, elmaları ya da bu gibi meyve veya sebzeleri deliniz.
13. Yumurtayı kabuklarıyla pişirmeyiniz. Yumurtanın içerisinde oluşacak basınç, patlamasına neden olabilir.
14. Fırınınızda, derin yağ kızartmaya teşebbüs etmeyiniz.
15. Pişirme veya çözme öncesinde, yiyeceğin etrafındaki plastik ambalajı çıkartınız. Bazı durumlarda ısıtma veya pişirme açısından yiyeceğin plastik bir film ile kaplanması gerektiğini unutmayınız.
16. Eğer fırın kapağı ya da kapı sızdırmazları hasar görmüş ise, nitelikli bir servis teknisyeni tarafından onarılıncaya kadar fırın çalıştırılmamalıdır.
17. Eğer bir duman oluştuğu gözlenirse, fırının elektrik beslemesini çıkartınız ve herhangi bir şekilde alevlerden kaçınmak üzere fırının kapağını kapalı tutunuz.
18. Yiyecekler, atılabilir plastik, kâğıt ya da tutuşabilir diğer tür malzemeler içerisinde ısıtıldığı veya pişirildiğinde, gıda kabının bozulmaya başlaması olasılığından dolayı, fırını sıklıkla kontrol ediniz.
19. Ancak fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek ve uygunsuz kullanımların tehlikelerini anlayabilecek şekilde yeterli talimatlar verildiğinde, denetleyici olmaksızın çocukların fırını kullanmasına izin veriniz.
20. Sıvılar ya da diğer gıdalar, patlama eğilimi gösterebileceğinden, sızdırmaz kaplar içerisinde ısıtılmamalıdır.
21. Eğer kapak sızdırmazlarında ve mikrodalga fırının buna bitişik kısımlarında arıza varsa, nitelikli bir servis teknisyeni tarafından onarılıncaya kadar fırını çalıştırmayınız.
22. Kullanmadan önce araç gerecin mikrodalga fırınlar içerisinde kullanmak üzere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz.
23. Sıcak olabileceğinden, kalın fırın eldivenleri takmadığınız sürece, fırın kapağı, dış kabin, arka kabin, fırın boşluğu, aksesuarlar ve tabaklara ızgara modu, konveksiyon etkili mod ve otomatik pişirme eylemleri esnasında dokunmayınız. Temizlik öncesinde, bunların sıcak olmadıklarından emin olunuz.

UYARI

Aşırı pişirme, YANGIN ve dolayısıyla FIRININIZDA HASAR *ile sonuçlanabileceğinden, pişirme süreleri konusunda lütfen emin olunuz.*

Önemli güvenlik talimatları

Dikkatlice okuyunuz ve daha sonra başvurmak üzere saklayınız.

24. Ancak mikrodalga fırınlar içerisinde kullanıma uygun ev gereçleri kullanınız.

25. Yiyeceği plastik ya da kâğıt kaplar içerisinde ısıtırken, tutuşma olasılığından dolayı, gözlerinizi fırından ayırmayınız.

26. Eğer bir duman gözlenmiş ise, cihazı düğmesinden kapatınız ve fişini çekiniz, olası bir alevi boğmak için kapağı kapalı tutunuz.

27. İçeceklerin mikrodalgada ısıtılması gecikmeli bir ani kaynama ile sonuçlanabilir, dolayısıyla kabı tutarken dikkatli olunuz.

28. Yanma durumlarıyla karşılaşmamak için, beslenme şişeleri ve bebek maması kavanozlarının içerikleri karıştırılmalı, çalkalanmalı ve tüketilmeden önce sıcaklığı kontrol edilemelidir.

29. Kabuklu haldeki ve iyi pişmiş bütün halindeki yumurtalar mikrodalga içerisinde ısıtma sona erdiğinde bile patlayabileceğinden, mikrodalga fırını içerisinde ısıtılmamalıdır.

30. Kapak sızdırmazları, boşluklar ve bunların yakınındaki parçaların ayrıntıları.

31. Fırın düzenli olarak temizlenmeli ve yiyecek birikintileri alınmalıdır.

32. Fırının temiz tutulmaması, cihazın ömrünü olumsuz etkileyebilecek ve olası tehlikeli bir durumla sonuçlanabilecek şekilde, zeminde bozulmaya yol açabilir.

33. Sadece bu fırın için önerilen sıcaklık probunu kullanınız (sıcaklık-algılama probu kullanmak üzere düzeneği olan cihazlar içindir).

34. Eğer ısıtıcı elemanlar mevcutsa, kullanım esnasında cihaz sıcak hale gelir. Fırının iç kısmındaki ısıtıcı elemanlara dokunmaktan kaçınmak için dikkat edilmelidir.

35. Cihazın, gözetim altında olmadan, küçük çocuklar ya da hasta/sakat kişiler tarafından kullanılması amaçlanmamıştır.

36. Bu bağlantı, kablolama kurallarına uygun olarak sabit bir kablolama dâhilinde kolayca erişilebilir bir priz ya da bir düğmenin kullanılması yoluyla gerçekleştirilebilir.

37. Camda lekelenmeye neden olacak şekilde yüzeyi çizebileceğinden, fırının kapak camının temizliği için sert aşındırıcı temizlik maddeleri veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayınız.

UYARI: Eğer fırın kapağı ya da kapı sızdırmazları hasar görmüş ise, usta bir kişi tarafından onarılıncaya kadar fırın çalıştırılmamalıdır.

UYARI: Mikrodalga enerjisine maruz kalma durumuna karşı koruma sağlayan herhangi bir kapağın sökülmesini de kapsayan herhangi bir servis verme ya da onarım faaliyetin gerçekleştirilmesi, uzman kişiler haricindeki herkes için tehlikelidir.

UYARI: Sıvılar ve diğer gıdalar, patlama eğilimi gösterebileceğinden, sızdırmaz kaplar içerisinde ısıtılmamalıdır.

UYARI: Ancak fırını güvenli bir şekilde kullanabilecek ve uygunsuz kullanımların tehlikelerini anlayabilecek şekilde yeterli talimatlar verildiğinde, denetleyici olmaksızın çocukların fırını kullanmasına izin veriniz.

UYARI: Erişilebilir kısımlar kullanım esnasında sıcak olabilirler. Küçük çocuklar fırından uzakta tutulmalıdır.

UYARI: Cihaz kombinasyon konumunda çalıştırıldığında, oluşan sıcaklık derecelerinden dolayı, çocuklar fırını ancak bir yetişkinin gözetiminde kullanmalıdır.

Mikrodalga fırında kullanım için güvenli
Ev gereçleri

Mikrodalga fırınınızda metal ya da metal kenarlı gereçleri asla kullanmayınız.

Mikrodalgalar metaller içerisine girer. Bunlar fırın içerisindeki herhangi metal bir nesneyi titretir ve yıldırım benzeri bir olayı alarm ederek arka neden olurlar.

Metalik olmayan, ısıya dirençli tüm pişirme gereçlerinin çoğu, mikrodalga fırın içerisinde kullanım açısından güvenlidir. Bununla birlikte, bazıları bunları mikrodalga pişirme gereçleri olarak uygunsuz kılan malzemeler içerebilir. Eğer belirli bir tür gereç hakkında şüpheleriniz varsa, bunun mikrodalga fırınınızda kullanılıp kullanılmayacağını öğrenmenin basit bir yolu vardır.

Söz konusu gereci, mikrodalga fırını içerisine su ile dolu bir cam kâsenin yakınına yerleştiriniz. Mikrodalgayı YÜKSEK güçte 1 dakika kadar çalıştırınız. Eğer su ısınır fakat gereç dokunulacak kadar soğuk kalırsa, gereç mikrodalgada kullanılma açısından emniyetlidir. Bununla birlikte, eğer suyun sıcaklığı değişmez fakat gereç ısınmaya başlarsa, mikrodalgalar gereç tarafından soğurulmaktadır ve mikrodalga fırın içerisinde kullanılmak için güvenli değil demektir. Muhtemelen şu anda mutfağınızda mikrodalga fırınınızda pişirme gereci olarak kullanılabilecek birçok nesneye sahipsiniz. Aşağıdaki kontrol listesinin tümünü okuyunuz.

Yemek tabakları

Yemek tabağı türünden eşyanın pek çok çeşidi mikrodalga fırınında kullanılmak üzere güvenlidir. Eğer şüpheniz varsa, üreticinin dokümantasyonuna başvurunuz ya da bir mikrodalga testi gerçekleştiriniz.

Cam eşya

Isıya dayanıklı cam eşyalar mikrodalgada kullanım açısından güvenlidir. Bu, fırın içerisinde kullanım için özel imal edilmiş her marka cam malzemeyi içerebilir. Bununla birlikte, yiyecek ısınmaya başladığında, çatlayabileceğinden, kadehler veya ayaklı şarap bardakları gibi nazik cam eşyayı fırında kullanmayınız.

Plastik saklama kapları

Bunlar, hızla yeniden ısıtılacak yiyecekleri koymak için kullanılabilir. Bununla birlikte bunlar, ısınan yiyecekler bu plastik kapların şekillerini bozup eritebileceğinden, fırın içerisinde uzun süre kalmaları gereken yiyeceklerin konulmasında kullanılmamalıdır.

Kâğıt

Kâğıt tabaklar ve kaplar, eğer pişirme süresi kısa ve pişirilecek yiyecekler yağ ve nem açısından düşük düzeyde iseler, mikrodalga fırınınızda kullanım açısından uygun ve güvenlidirler. Ayrıca kâğıt havlular da yiyeceklerin sarılması ve örneğin pişirilecek kuzu gibi yağlıca yiyecekler söz konusu olduğunda, pişirme tepsilerini astarlamada çok yararlıdır. Genel olarak, renkleri ağarabileceğinden, renkli kâğıt ürünlerden kaçınınız. Kimi geri dönüşümlü kâğıt ürünleri, mikrodalga fırınında kullanıldıklarında ark veya yangınlara neden olabilecek katkılar içerebilir.

Plastik pişirme torbaları

Bunlar, özellikle pişirme için temin edilmiş, mikrodalga fırında kullanılması güvenli pişirme poşetleridir. Fakat yine de, buharın dışarıya çıkabilmesi için poşette delik olduğundan emin olunuz. Eriyebileceği ve yapışabileceğinden, mikrodalga fırınınızda pişirme maksatlı sıradan plastik torbaları asla kullanmayınız.

Mikrodalga fırın için uygun plastik pişirme kapları

Çok çeşitli şekillerde ve boyutlarda mikrodalga pişirme kapları mevcuttur. Yeni mutfak gereçlerine yatırım yapmaktansa, muhtemelen hâlihazırda elinizin altında bulunan pek çok gereci kullanabilirsiniz.

Çanak-çömlek türü, taş ve seramik (porselen) olanlar

Bu tür malzemelerden yapılan kaplar, mikrodalga fırınınızda kullanım açısından genellikle iyidirler, fakat emin olmak için test edilmeleri gerekir.

DİKKAT

Yüksek oranda kurşun ve demir ihtiva eden bazı maddeler pişirme gereçleri olarak uygun değildir.

Mikrodalga fırınlarda kullanım açısından uygun olup olmadığından emin olmak için gereçlerin gözden geçirilmesi gerekir.

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

Eşyalar üzerinden dikkatin uzaklaştırılmaması gerekir

Kitapta yer alan bu tarifler, büyük bir özenle formüle edilmiştir ancak bunları hazırlamadaki başarınız, yiyecekler pişirilirken ne kadar özen göstereceğinize bağlıdır. Pişerken yiyeceği daima gözleyiniz. Mikrodalga fırınınız, fırın çalışır durumda olduğunda otomatik olarak yanan bir lamba ile donatılmıştır böylece iç kısmı görebilir ve yiyeceğin durumunu kontrol edebilirsiniz. Yukarıya kaldırmak, karıştırmak ve benzer şekillerde tariflerde yer alan talimatlar, önerilen asgari düzeyde adımlar olarak düşünülmelidir. Eğer yiyeceğin her tarafı eşit oranda pişmiş gibi görünmüyorsa, sorunu gidermek için sadece uygun olduğunu düşündüğünüz gerekli düzenlemeleri yapınız.

Mikrodalgada pişirme sürelerini etkileyen faktörler

Pişirme sürelerini pek çok faktör etkiler. Tarifede kullanılan malzemelerin sıcaklığı, pişirme sürelerinde büyük bir farklılık yaratır. Örneğin, donacak soğuklukta tereyağı, süt ve yumurtadan yapılan bir kekin pişirilmesi, oda sıcaklığında olan malzemelerle yapılandan belirli bir ölçüde daha uzun sürecektir. Bu kitapta verilen tariflerin tümünde, bir pişirme süresi aralığı verilmektedir. Genel olarak, zaman aralığının alt sınırında yiyeceğin pişmemiş olarak kaldığını görebilirsiniz ve kişisel tercihe göre, bazen, verilen azami sürenin ötesinde pişirmek isteyebilirsiniz. Bu kitapta hâkim olan düşünce, bir tarif için pişirme sürelerini vermede en iyi olan şeyin tutucu olmak olduğudur. Bazen aşırı pişirildiğinde yiyecek bozulur. Tariflerin bazıları, bilhassa ekmek, kek ve koyu krema türünden olanların fırından hafifçe aşırı piştiklerinde çıkartılmasını önerir. Bunda bir yanlışlık yoktur. Bu yiyecekler, üzeri kapalı olduğu halde, beklemesi için bırakıldığında, yiyeceğin dış kısımlarında hapsolan ısı iç kısma doğru yavaş yavaş ilerlediğinden, fırının dışarısında da pişmeye devam ederler. Eğer yiyecek tamamen pişinceye dek fırın içerisinde kalırsa, dış kısımlar aşırı pişkin veya hatta yanık hale gelebilir. Çeşitli yiyecekler için hem pişirme hem de bekleme sürelerini tahmin etmede artan bir beceriye sahip olacaksınız.

Yiyeceğin yoğunluğu

Kekler ve ekmekler gibi hafif ve gözenekli yiyecekler, rostolar ve güveçler gibi ağır, yoğun yiyeceklerden daha hızlı pişer. Dış kenarları kuru ve gevrek hale gelmediğinden, gözenekli gıdalar mikrodalga yapıldığında dikkatli olmalısınız.

Yiyeceğin yüksekliği

Yüksek yiyeceklerin üst kısımları, alt kısımlarına oranla daha hızlı pişer. Dolayısıyla, pişirme esnasında yiyeceği bazen birkaç kez alt üst etmek akıllıca bir iş olur.

Yiyeceklerdeki nem miktarı

Mikrodalgalardan üretilen ısı, nemi buharlaştırma eğiliminde olduğundan, rosto ve kimi sebzeler gibi nispeten kuru yiyeceklerin üzerine pişirme öncesinde ya su serpilmeli ya da nemin korunması için üzerleri örtülmelidir.

Yiyeceklerin kemik ve yağ içeriği

Kemikler ısıyı iletir ve yağlar etten daha hızlı pişer. Eşit dağılımlı olarak pişmediğinden ve aşırı pişmiş hale gelmediklerinden, kemikli ya da etin yağlı kısımları pişirilirken dikkat edilmelidir.

Yiyeceğin miktarı

Fırınınızdaki mikrodalgaların sayısı, ne miktarda yiyecek pişirdiğinize bağlı olmaksızın sabit kalır. Dolayısıyla, fırın içerisine ne kadar fazla yiyecek yerleştirirseniz pişirme süresi o kadar uzar. Bir tarifin miktarını yarıya düşürdüğünüzde, pişme süresinin en azından üçte bir kadar azalacağını unutmayınız.

Yiyeceğin biçimi

Mikrodalgalar, yiyeceğin içerisine sadece 2 cm kadar girerler, kalın yiyeceklerin iç kısmı üretilen ısı dış kısımdan iç kısma doğru ilerlerken pişer. Mikrodalga enerjisi ile yiyeceğin sadece dış kısmı pişer; geri kalan kısım, iletim yoluyla pişer. Mikrodalga fırına konulacak bir yiyecek için en kötü olasılık, kalın ve köşeli olmasıdır. Orta kısım henüz ılık bile olmadan, köşeler hemen yanar. Yuvarlak biçimli ince yiyecekler ve halka biçimli yiyecekler mikrodalgada başarılı biçimde pişirilir.

Üstünün örtülmesi

Bir örtü, yiyeceğin daha hızlı bir şekilde pişmesine neden olacak şekilde ısıyı ve buharı hapseder. Dağılmasını önlemek üzere köşelerinden geriye doğru katlanmış bir mikrodalga streç film ya da örtü kullanınız.

Koyulaştırma (esmerleştirme)

On beş dakika ya da daha uzun bir süre pişirilen et ve tavuk, kendi yağından dolayı hafifçe esmerleşir. Daha kısa bir sürede pişen yiyeceklerin üzerine, iştah uyandıran bir görünüm elde edilmesi açısından worcestershire sosu, soya sosu veya barbekü sosu gibi koyulaştırıcı bir sos sürülebilir. Yiyeceğe nispeten az miktarlarda koyulaştırıcı soslar ilave edildiğinden, tarifin başlangıçtaki lezzeti değişmeden kalır.

Yağlı-kâğıt ile kaplama

Yağlı-kâğıt, etrafa sıçramayı etkin bir şekilde önler ve yiyeceğin bir miktar ısı tutmasına yardımcı olur. Fakat bir örtü ya da bir streç filme göre daha gevşek olduğundan, yiyeceğin hafif bir şekilde kurumasına izin verir.

Düzenleme ve açıklık bırakma

Pişmiş patates, küçük kekler ve ordövr gibi tek tek yiyecekler, eğer birbirlerinden eşit uzaklıkta, tercihen dairesel bir düzende yerleştirilirlerse, daha düzgün (eşit) bir şekilde ısınırlar. Asla yiyecekleri birbiri üzerine yığmayınız.

Yiyecek özellikleri ve Mikrodalgada pişirme

Karıştırma

Karıştırma, mikrodalga pişirme tekniklerinin en önemlilerinden biridir. Geleneksel pişirmede, yiyecek harmanlama amacıyla karıştırılır. Mikrodalga edilen yiyeceklerde ise, ısıyı yaymak ve yeniden dağıtmak üzere karıştırılır. Yiyeceklerin dış kısmı daha önce ısındığından, daima dış kısımdan içeriye doğru karıştırınız.

Ters yüz etme

Rostolar ve bütün tavuk gibi iri, yüksek yiyecekler, alt ve üst kısımlarının eşit olarak pişmesi için ters yüz edilmelidir. Tavuğu parçalamak ve kısımlara ayırmak da iyi bir fikirdir.

Daha kalın parçaların daha dış kısma yerleştirilmesi

Mikrodalgalar yiyeceğin daha dıştaki kısımlarına çekildiğinden, etin, tavuğun ve balığın daha kalın parçalarının pişirme tabağının dış kenarlarına yerleştirilmesi daha mantıklıdır. Bu şekilde, daha kalın porsiyonlar daha fazla mikrodalga enerji alır ve yiyecek eşit dağılımlı olarak pişer.

Perdeleme

Bu kısımların aşırı pişmelerini önlemek üzere, köşeli ve dikdörtgen biçimli yiyeceklerin kenarlarına alüminyum folyo şeritleri (mikrodalgaları önler) yerleştirilebilir. Çok fazla folyo kullanmayınız ve folyonun tabağa sıkıca tutturulduğundan emin olunuz aksi halde fırın 'ark' yapmaya neden olabilir.

Yükseltme

Kalın ve yoğun yiyecekler yükseltilebilir, böylece mikrodalgalar yiyeceklerin alt kısımları ve merkezleri tarafından kolaylıkla soğurulabilirler.

Delme

Bir kabuk, deri ya da zar içerisine hapsolmuş olan yiyecekler, pişirilmeleri öncesinde delinmedikleri sürece, muhtemelen patlayacaktır. Bu tür yiyecekler, yumurta sarısı ve beyazını, midyeleri, istiridyeleri ve tüm sebze ve meyveleri içerir.

Pişmiş olup olmadığının test edilmesi

Bir mikrodalga fırını içerisinde hızlı bir şekilde pişen yiyeceklerin sıklıkla test edilmeleri gerekir. Bazı yiyecekler tümüyle pişinceye dek mikrodalga içerisinde bırakılırlar, fakat etler ve tavuk dâhil pek çok yiyecek, henüz hafif bir şekilde az pişmiş durumdayken fırından dışarıya alınır ve bekleme süresince pişmelerinin tamamlanmasına izin verilir. Yiyeceğin iç ısısı, bekleme süresi boyunca 3°C (5°F) ve 8°(15°F) arasında yükselir.

Bekletme Süresi

Mikrodalga fırından dışarıya alındıktan sonra yiyecekler genellikle 3 ila 10 dakika bekletilirler. Dokularının kuruması gerekmedikçe (örneğin kimi kekler ve bisküviler) yiyeceklerin çoğunlukla ısıyı alıkoymak üzere bekletilme sürelerince üzerleri kapatılır. Bekletme, yiyeceklerin pişmelerinin tamamlanmasını sağlar ve lezzetin harmanlanmasına ve artmasına yardımcı olur.

Fırınınızın Temizlenmesi

1 Fırınınızın iç kısmını temiz tutunuz

Yiyecek sıçramaları veya etrafa sıçrayan sıvılar fırın duvarlarına ve sızdırmaz ile kapı yüzeyi arasına yapışır. En iyisi ıslak bir bez ile bu sıçramaların derhal silinip temizlenmesidir. Yapışmalar ve sıçramalar, mikrodalga enerjisini soğurur ve pişirme süresini uzatır. Kapak ile çerçeve arasına düşen bu kırıntı ve kalıntıları temizlemek üzere ıslak bir bez kullanınız. Sıkı bir sızdırmazlığın garanti edilmesi açısından bu alanın temiz tutulması önemlidir. Yağlı sıçramaları sabunlu bir bez ile çıkartınız ve daha sonra durulayıp, kurutunuz. Sert deterjan ya da aşındırıcı temizlik maddelerini kullanmayınız. Cam tepsi elde veya bulaşık makinesinde yıkanabilir.

2 Fırının dış kısmını temiz tutunuz

Fırınınızın dış kısmını sabun ve su ile temizleyiniz ve sonra temiz su ile durulayıp, yumuşak bir bez veya kâğıt havlu ile kurulayınız. Fırının iç kısmındaki çalışan parçalara hasar gelmesini önlemek için, havalandırma açıklıklarına suyun kaçmamasına dikkat edilmelidir. Kumanda panosunu temizlemek için, fırının kazara çalışmaya başlamasını önlemek üzere, kapağı açınız ve ıslak bir bezle, ardından hemen kuru bir bez ile siliniz. Temizlik sonrasında DUR/SİL (STOP/CLEAR) düğmesine basınız.

3 Eğer fırın kapağının iç kısmında veya dış kısmı çevresince buhar birikirse, panelleri yumuşak bir bezle siliniz. Bu durum, mikrodalga fırın yüksek oranda nem içeren yerlerde çalıştırıldığında meydana gelebilir ve ünitede herhangi bir arızayı göstermez.

4 Kapak ve kapak sızdırmazları temiz tutulmalıdır. Sadece ılık, sabunlu su kullanınız, durulayıp iyice kurulayınız.
TEMİZLİK TOZLARI YA DA PLASTİK OVMA BEZLERİ GİBİ AŞINDIRICI MALZEMEYİ KULLANMAYINIZ.
Eğer ıslak bir bezle sıkça silinirse, metal kısımların bakımı daha kolaylaşacaktır.

5 Herhangi bir buharlı bir temizleyici kullanmayınız.

Sorular ve Yanıtlar

S Fırının ışığı yanmıyorsa arızalı olan nedir?

Y Fırının ışığının niye yanmadığının birkaç gerekçesi olabilir.
Ampul patlamıştır
Kapak kapalı değildir.

S Kapaktaki izleme penceresinden mikrodalga enerjisi geçer mi?

Y Hayır. Delikler, açıklıklar ışığın geçmesine izin vermek için yapılmıştır; bunlar içlerinden mikrodalga enerjisinin geçmesine izin vermezler.

S Kumanda Panosuna dokunulduğunda niye bir bip sesi işitiliyor?

Y Bip tonu, ayarların düzgün bir şekilde girilmiş olduğunu garantilemektedir.

S Eğer boş olarak çalıştırılırsa mikrodalga fırını hasar görür mü?

Y Evet onu boş iken ya da cam tepsisi olmaksızın asla çalıştırmayınız.

S Yumurtalar niye bazen patlar?

Y Yumurtaları pişirirken, kızartırken veya rafadan yaparken, yumurta sarısının zarının iç kısmında oluşan buhardan dolayı, sarısı patlayabilir. Bunun önlemek için, tüm yapacağınız pişirme öncesinde sarısını delmektir. Asla yumurtaları kabuklu halde mikrodalgaya koymayınız.

S. Mikrodalgada pişirme tamamlandıktan sonra niye bekletme süresi tavsiye edilir?

Y Mikrodalgada pişirme tamamlandığında, bekleme süresi boyunca yiyeceğin pişmesi sürdürülür. Bu bekletme süresi, yiyeceğin tümü boyunca düzgün olarak pişmeyi tamamlar. Bekletme süresinin miktarı, yiyeceğin yoğunluğuna bağlıdır.

S Mikrodalga fırında mısır patlatmak mümkün müdür?

Y Evet, eğer aşağıda açıklanan iki yöntemden biri kullanılırsa.

1 Bilhassa mikrodalga pişirme için tasarlanmış patlamış mısır patlatma gereçlerinin kullanılması.
2 Kabul edilebilir son ürün için gereken belirli süreleri ve güç çıktılarını içeren, daha önceden ambalajlanmış, mikrodalga maksatlı patlamış mısır kullanılması.

KENDİ PATLAMIŞ MISIR ÜRÜNLERİ İÇİN HER BİR ÜRETİCİ TARAFINDAN VERİLMİŞ OLAN TALİMATLARA TAMAMEN UYUNUZ. MISIR PATLATMA SIRASINDA FIRIN BAŞINDAN AYRILMAYINIZ. ÖNERİLEN SÜRE SONUNDA MISIRIN PATLAMASINDA BAŞARISIZLIK OLURSA, PİŞİRMEYİ DEVAM ETTİRMEYİNİZ. AŞIRI PİŞİRİLMESİ MISIRIN TUTUŞMASINA NEDEN OLABİLİR.

DİKKAT

PATLAYAN MISIR İÇİN ASLA KAHVERENGİ BİR KÂĞIT KULLANMAYINIZ. KALAN ÇEKİRDEKLERİ YENİDEN PATLATMAYA ASLA TEŞEBBÜS ETMEYİNİZ.

S Niye fırınım her zaman pişirme rehberinde söylendiği hızda pişirmiyor?

Y Talimatları doğru bir şekilde izlemiş olduğunuzdan emin olmak için pişirme rehberinizi tekrar gözden geçiriniz ve pişirme süresinde değişmelere nelerin neden olabileceğini araştırınız. Pişirme rehberindeki süreler ve ısı ayarları, bir mikrodalga fırının kullanımına alışılmasında en yaygın sorun olan aşırı pişirmenin önlenmesine yardımcı olmak üzere seçilmiş olan önerilen değerlerdir. Yiyeceklerin büyüklük, şekil, ağırlık ve boyutlarındaki farklılıklar, daha uzun pişirme sürelerini gerektirir. Geleneksel aşçıların yaptıkları gibi, yiyeceğin durumunu test etmek üzere pişirme rehberindeki önerilerin yanı sıra kendi karar ve tercihlerinizi de kullanabilirsiniz.

Fiş Bağlantı Bilgileri /
Teknik Özellikler

UYARI

Bu aygıt topraklanmalıdır.

Bu şebeke besleme uçlarındaki kablolar, aşağıdaki kodlara uygun olarak renklendirilmiştir
MAVİ (BLUE) ~ Nötr
KAHVERENGİ (BROWN) ~ Canlı
YEŞİL ve SARI (GREEN & YELLOW) ~ Toprak

Bu aygıtın şebeke besleme uçlarındaki kabloların renkleri sizin prizinizde belirtilmiş olan renkli işaretlerle uyuşmadığı durumlarda aşağıdakileri yapınız:

MAVİ olarak renklendirilmiş olan tel, N harfi ya da SİYAH renkli olarak işaretli bağlantı noktasına bağlanmalıdır.

KAHVERENGİ olarak renklendirilmiş olan tel, L harfi ya da KIRMIZI renkli olarak işaretli bağlantı noktasına bağlanmalıdır.

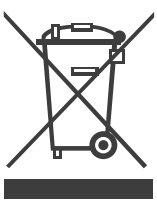
YEŞİL VE SARI ya da YEŞİL olarak renklendirilmiş olan tel, E harfi ya da ⏚ olarak işaretli bağlantı noktasına bağlanmalıdır.

Eğer besleme kablosu hasarlı ise, tehlikeli bir durumdan sakınmak üzere üretici ya da servis elemanı ya da benzeri bir nitelikli kişi tarafından değiştirilmelidir.

Teknik Özellikler

	MB3941C
Güç Girişi	230 V AC / 50Hz
Çıkış	700 W (IEC60705 derecelendirme standardı)
Mikrodalga Frekansı	2450 MHz
Dış Boyutlar	455 mm(G) X 260mm(Y) X 330mm(D)
Mikrodalga	1000 Watts
Izgara	600 Watts
Kombinasyon	1150 Watts

Eski cihazınızın atılması



1. Bu çarpı işaretli tekerlekli çöp tenekesi sembolü ürünün 2002/96/EC Avrupa Yönergesi kapsamında olduğunu gösterir.
2. Tüm elektrikli ve elektronik ürünler hükümetin ya da mahalli yetkililerin gösterdiği toplama tesislerine atılmalıdır.
3. Eski cihazınızın uygun biçimde atılması çevreye ve insan sağlığına zararlı potansiyel negatif sonuçları önler.
4. Eski cihazınızın atılmasıyla ilgili daha detaylı bilgi almak için lütfen mahalli yetkililerle, katı atık servisiyle ya da ürünü aldığınız mağaza ile irtibata geçiniz.
5. EEE Yönetmeligine uygundur.

EĞER FIRININIZ ÇALIŞMIYORSA , YETKİLİ SERVIS ÇAĞIRMADAN ÖNCE

1- Fişin prize tam olarak takılıp takılmadığını ,
2- Evdeki sigortalardan birinin atıp atmadığını ,
3- Ön kapağın tam olarak kapanıp kapanmadığını ,
4- Döner tepsi ve desteğinin yerine oturup oturmadığını kontrol ediniz.

NAKLİYE VE TAŞIMA SIRASINDA DİKKAT EDİLMESİ GEREKENLER

1- Fişi prizden çıkarınız
2- Cam tepsiyi ve diğer aksesuarları kırılmayacak şekilde ambalajlayınız ve fırın içinde oynamasını önleyiniz . Gerekirse ayrı taşıyınız.
3- Ön kapağı gövdeye bantlayınız
4- Ön cama , kapak ve panoya darbe gelmesini önleyiniz.
5- Ürünü normal kullanma konumunda taşıyınız.Yana ve arkaya yatırmayınız.

ENERJİ TASARRUFU BİLGİLERİ

1- Enerji sarfiyatını önlemek için kullanma kılavuzunda belirtilen pişirme önerilerine uyunuz.
2- Az miktarda yiyecekler için daha kısa pişirme ve ısıtma süresi gerekir.
3- Gereksiz yere çalıştırmayınız.
4- Donmuş gıdaları ,Kullanımı acil değil ise oda sıcaklığında çözüldükten sonra kullanınız
5- Cihazınız normal ortam koşullarında kullanınız,aşırı ısı farkları kullanım esnasında ısı kaybına neden olarak enerji tüketimini arttırır.

Kullanım süresi 10 yıldır. (Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça temin süresi).

Yetkili Servisler

No	Sehir	Yetkili Servis	Telefon	Adres
1	ADANA	BULUT ELEKTRONİK-CAHİT BULUT	0 322 234 33 79	TOROS MAH 105 SOK OZTOROS APT NO 15/E SEYHAN
2	ADANA	GÜRSES BEYAZ EŞYA ISITMA SOĞUTMA -SABIR GÜRSES	0 322 225 12 84	GUZEL YALI MAH 81196 SK DADAK AP NO 5/A ZAMIN KAT SEYHAN
3	ADANA	KAR TEKNİK-RECEP ERZİN	0 322 613 62 63	Muradiye Mah. Sait Akman Cad. No:60 Ceyhan / Adana
4	ADANA	TEKNİK ELEK.	0 322 231 12 65	Güzelyalı mah. Uğur Mumcu bulvarı Tohumcuoğlu apt. No:10/D Seyhan
5	ADANA	YILDIZ ISTMA SOGUTMA	0 322 324 50 52	Sinan Paşa Mh Kışla Cd No:114/A Yüreğir / Adana
6	ANTALYA	ATEŞ SOĞUTMA DAYANIKLI TÜK.MALLARI İNŞ.TKS.GID.NAK.PAZ.SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	0 242 712 02 25	Atatürk Cad . Merkez mah PTT Karşısı No:7 Serik / Antalya
7	ANTALYA	MEHMET BAŞARAN	0 242 722 05 48	Orta Mah. İşler Cad. 1030 Sok. No:2/F Serik / Antalya
8	ANTALYA	GüRSEL SOGUTMA	0 242 316 17 99	1481 SOK ALI ECE OGLE AP 30/4
9	ANTALYA	GURSEL SOGUTMA	0 242 316 17 99	YESIL BAHCE MAH SINAN OGLU CAD SINANLAR AP NO 8-B ANTALYA
10	ANTALYA	TIRYAKI SOGUTMA	0 242 322 33 01	Zerdalilik Mah. Cebesoy Cad. Gürsel Apt. No:55/B Merkez / Antalya
11	ANTALYA	TURGUT TEKNIK	0 242 344 23 33	Ulus Mah. Orhan Veli Cad. Çelik Apt. No:47/1 Merkez / Antalya
12	HATAY	ÇEKMEN TEKNİK MUSTAFA ÇEKMEN -	0 326 212 43 45	SÜREYYA HALEFOğLU CAD.NO:18
13	HATAY	SIK SOGUTMA	0 326 615 34 29	UluCami Cad. No:135/C İskenderun / Hatay adres kontrol olacak
14	HATAY	TUNÇ TEKNİK - ALİ TUNÇ	0 326 712 91 03	SANAYI MAH CAYLI CAD TELLI SOK NO 5 DORTYOL
15	İÇEL	GAZİ SOĞUTMA	0 324 329 03 00	BARBOROS MAH BARBOROS BUL NO 75/A
16	İÇEL	GÜVENÇ KLİMA ISITMA-SOĞUTMA SERVİS TİCARET	0 324 326 63 75	PIRIREIS MAH SILIFKE CAD 1118 SOK NO 7 MERKEZ ICEL
17	K.MARAŞ	GÜNGÖR ELEKTRONİK	0 344 223 46 00	Hayrullah Mah. Malik ejder cad.Arıkan Sitesi B blok No 24/c
18	ELAZIG	MEHMET BULUT-TEKNİK SOĞUTMA	0 424 212 23 72	KADİYE MH.HÜRRİYET CD.GÖLGELİ SK. NO:5/A MERKEZ
19	MALATYA	AYDIN KAPIKIRAN-BUZKAR SOĞUTMA	0 422 324 00 24	MİLLİ EGEMERLİK CAD. İLTER SOK. NO:15/1
20	MALATYA	GUVEN TEKNIK	0 422 324 21 45	Fuzuli Cad. Hamikoğlu Sok. No:8 Merkez / Malatya
21	MALATYA	İHSAN HANBAY-HANBAY TEKNİK	0 533 371 07 87	nasuhı cad ateplı sk no 34/6 merkez
22	MALATYA	MESUT TEKNİK	0 422 325 78 04	CENGİZ TOPEL COD. ÜCGEN POİLE YANI NO:27
23	MALATYA	ÖZTÜRK SOĞUTMA	0 422 325 79 84	GEVREYOLU ÜZERİ ÇEVRE APT. NO:30 MERKEZ
24	MUS	MUZAFFER ETA	0 436 212 70 66	Sunay Mah. OZTURK OP ALTI Cumhuriyet Cad.No:296
25	AFYON	UMIT UNLU	0 272 512 02 76	ece mah.dinar cad.no:82 / A afyonkarahisar
26	DENIZLI	BUZ TEKNIK	0 258 261 80 46	BARIS CAD NO 24 DENIZLI
27	IZMIR	ERSA EV GERECLERI	0 232 339 41 43	8 Sok. 25/G Merkez Bornova / İzmir
28	MANISA	METİN BULDUK	0 236 232 74 66	Mimar Sinan Mah. Erler Cad. No:17/A Merkez / Manisa
29	MUGLA	BİRCAR ELEKTRONİK	0 252 282 25 17	CUMHURİYET CAD NO:137 ORTACA
30	MUGLA	SERİN SOĞUTMA MÜH.TURİZM İNŞAAT SAN.VE TİC.LTD.ŞTİ.	0 252 316 30 70	Kıbrıs Şehitleri Cad.Sarılar Sok. No:18 Bodrum / Muğla
31	DIYARBAKIR	İBRAHİM HALİL TEKİN-TEKİN BUZ TEKNİK	0 412 235 62 16	Yunus Emre Mah. Kardeşlik Cad. Murat 2 Apt. Altı No:18 Bağlar / Diyarbakır
32	GAZIANTEP	ALAİTTİN BENCAN- BENCAN ELEKTRONİK	0 342 321 63 96	GAZI MAH MILLI EGEMENLIK BUL 43/D SAHIT CAMII GAZI ANTEP
33	GAZIANTEP	BURAK TEKNIK	0 342 225 27 27	Ünaldı Mah.Hasipdürri Cad.No:58 —GAZIANTEP MERKEZ
34	GAZIANTEP	UNAL ELECTRONIC	0 342 215 15 78	DEGIRMICEM MH MUAMMER AKSOY BUL 8 NL NO 17/A SEHIT KAMIL
35	GAZIANTEP	YUSUF ATES	0 342 360 86 86	BINEVLER MAH 68 SOK NO 4 PARK AP ALTI SAHINBEY

Yetkili Servisler

No	Sehir	Yetkili Servis	Telefon	Adres
36	MARDIN	MEHMET BOĞA	0 482 312 36 88	SANLI URFA CAD 19.SOK NO 7 KIZILTEPE MARDIN
37	ANKARA	BULUT TEKNİK LTD. ŞTİ.	0 312 435 98 50	Meşrutiyet Cad. Ataç 2. Sok. No:68/1 Kızılay / Ankara
38	ANKARA	SAVAS GEDIK	0 312 433 82 82	BULBUL DERESI CAD NO 65/B SEYRAN BAGLARI ANKARA
39	ANKARA	SİSTEM İLETİŞİM ELEKTRONİK GIDA TAAH. VE TİC. LTD. ŞTİ.	0 312 442 17 37	TURON GÜNEŞ BULVARI 4.CAD 69.A CANKAYA
40	ANKARA	YILDIZ TEKNİK ARİF OĞUZ KELEŞ	0 312 440 97 97	SANCAK MAH. CİDDE CAD. 13 / A ÇANKAYA YILDIZ ANKARA
41	KAYSERI	AYDIN AKYOL	0 352 232 21 26	MUSTAFA KEMAL PASA BULVARI MESKEN BULVARI AP ALTI NO 4/C KOCASINAN KAYSERI
42	KAYSERI	HAN SOĞUTMA - İBRAHİM SÖGÜTLÜ	0 352 235 12 82	Çakmak Mah. Hilal Cad.No:43/A Kocasinan / Kayseri
43	KAYSERI	MIZRAK ELEKTRONİK-MEHMET MIZRAK	0 352 222 65 15	FATIH MAH OGUZ CAD SERGEN AP ALTI NO 11/A KOCASINAN
44	KONYA	BUZDAG BEYAZ ESYA	0 332 350 96 02	Tarla Mah. Kocatepe Sok. No:24/A Selçuklu / Konya
45	KONYA	OZCAN SOGUTMA	0 332 236 33 37	Nişantalı Mah.Hulusi Baybal Cad.Orkide Sit. No:24/B Merkez / Konya
46	BOLU	ERGÜN RÜZGAR -İKLİM ELEKTRİK - SOĞUTMA	0 374 212 12 32	KARAMANLI MAH STADYUM CAD NO7/A MERKEZ BOLU
47	DUZCE	KUTUP SOGUTMA	0 380 523 46 04	Gaziantep Cad. Çınlar Sok. No:7 A Merkez / Düzce
48	GIRESUN	ALASKA SOGUTMA	0 454 216 20 89	Kapu Mah. Seyyid Vakkas Sok. No:16/C Merkez / Giresun
49	GIRESUN	KONFOR SERVİSLİK HİZMETLERİ- BAHTİYAR ŞAHİN	0 454 212 17 27	HACI SİYAM MAH.İNÖNÜ CADDERİ NO:31/B
50	ORDU	YUSUF TEMEL TEKNİK SOĞUTMA AEG SERVİSİ	0 452 234 03 50	sırın evler mah i.pasa cad no 161 merkez ordu
51	ORDU	ZORLU SOGUTMA	0 452 324 19 19	LİSELER MAHALLESİ DEĞİRMEN YOLU 1.SOKAK NO:14/A ÜNYE/
52	RİZE	CEYLAN ELEK.	0 464 217 92 96	PALARDÖKER CAD. NO:3
53	TRABZON	MERKEZ SERVİS-H.TURAN ALEMDAĞ	0 462 230 37 44	Gülbahar Hatun Mah. Seçkin Sok. No:7/E Merkez / Trabzon
55	BURSA	FARUK YAKUT - YAKUT TİCARET VE SERVİS	0 224 711 57 79	KEMAL PAEA MEH. SK.NO:2 İNEGÖL
57	CANAKKALE	CAN-KAN ISITMA-SOĞUTMA SİSTEMLERİ, SERVİS, MÜHENDİSLİK VE TİCARET LİMİTED ŞİRKETİ LTD. ŞTİ.	0 286 217 61 08	Cevatpaşa Mah. İnönü Cad. No:64 Merkez / Çanakkale
58	EDIRNE	SİMGE SOĞUTMA	0 284 712 39 03	İspat Cami Mah. Kurtuluş Cad. No:27/A Keşan / Edirne
59	İSTANBUL	ALPER TİCARET FİKRET ELFİDAN	0 216 472 46 18	35.CADDE NO 14 ORNEK MAH USKUDAR
60	İSTANBUL	Doğu Elektronik	0 216 398 60 60	Fatih Bulvarı Şen Caddesi No:7 Sultanbeyli
62	İSTANBUL	ERCAN ELEKTRİKLİ ALETLER VE TAŞIMACILIK TİC. LTD. ŞTİ. LTD. ŞTİ.	0 212 217 89 44	SALİH TOZAR SK. ÖZDENIR APT. NO:19/1A MECIDIYEKOY
63	İSTANBUL	GARANTİ SERVİS	0 212 427 23 33	ALİBEYKÖY GÜZELTEPE MAH. AVCI SOK. NO:8/B EYÜP
64	İSTANBUL	KESKİN SATİS VE SERVİCE	0 212 462 97 92	N.FAZIL KISAKÜREK CAD.GÜNEŞTEPE MAH.AĞRI SOK. 12/1 GÜNGÖREN
65	İSTANBUL	MARIN SOGUTMA	0 216 390 95 90	AYDINLI YOLU CAD KAFKAS SK DEDE AP NO 10/2 PENDIK
66	İSTANBUL	ORHAN GÜRBÜZ	0 212 369 26 26	SENLIK KOYU MAH CAMI SOK NO 11 FLORYA
67	İSTANBUL	SÜPERGOLD SERVİS	0 212 727 24 10	ATATÜRK CADDESİ NO:10 SILIVRI
68	İSTANBUL	YESİLOVA TEKNİK	0 212 592 02 92	YEŞİLOVA MAH. TARSEL CAD NO:76 KUCUK CEK
69	İSTANBUL	YILDIM ELEKTRİK VE ELEKTRONİK ALETLERİ TEKNİK SER. SAN. LTD. ŞTİ.	0 212 611 10 76	KAZM KARABEKİR MCH.2.SOK ESENLER

İTHALATÇI FİRMA
LG ELECTRONICS TİCARET A.Ş.
Kaptanpaşa Mahallesi Piyalepaşa Bulvarı
No:14 Ortadoğu Plaza Kat:7 34360
Okmeydanı /Şişli / İstanbul
Tel : (0 212) 314 52 52
Fax: (0 212) 222 61 44

ÜRETİCİ FİRMA:
LG Electronics Tianjin Appliance Co., Ltd.
Xing Dian Road, Bei Chen Qu ,
Tianjin, China
Pos code : 300402
Tel : 86-22-26903049